

PARA QUÉ ES ADECUADO

Perfectas para los días de descanso.

INGREDIENTES	CANTIDAD/UNIDAD
Huevo	1
Harina de almendra	30gr.
Levadura	C/S
AOVE	C/S
Topping o relleno: guacamole, jamón, jamón cocido...	Al gusto
Sal	C/S



ELABORACIÓN

Batimos en un vaso de batidora los ingredientes secos y húmedos hasta obtener una textura homogénea y densa (No debe quedar completamente líquida)

Añadimos AOVE en una sartén o plancha caliente a fuego medio con la ayuda de un pincel e incorporamos con la ayuda de un cazo que lo usaremos de unidad de medida (Para que nos queden las tortitas de tamaño similar) la masa de las tortitas. Hacerlas por ambos lados.

Una vez hechas, añadir los toppings o el relleno.

Esta receta es válida para utilizar con "pan" para sándwich low carb y rellenarlo con ingredientes a nuestro gusto.